

DESCRIPTION DE L'ORGANISATION

Entreprise 100 % québécoise et offrant plus de 1200 chambres et suites dans 7 établissements hôteliers, Les Hôtels JARO constituent la plus grande force Hôtelière de la ville de Québec. Avec près de 500 personnes à l'emploi de nos hôtels, de nos restaurants, de nos bars et de notre centre d'amusement, nous occupons une place importante sur le marché du travail de la région de Capitale- Nationale. Travailler pour Les Hôtels JARO vous permet de croître au sein d'une équipe dynamique dans un environnement de travail professionnel et chaleureux. Nous sommes fiers d'offrir des possibilités de carrières et d'avancement à la portée de tous

POURQUOI JOINDRE AUX HOTELS JARO?

- Rémunération à l'heure
- Échelle de vacances majorée de celles des Normes;
- Assurance collectives ;
- Ambiance de travail où l'esprit d'équipe est prioritaire ;
- Tarifs préférentiels sur l'hébergement aux employés, à sa famille et ses amis;
- Remise de 500\$ lors de la référence d'un nouvel employé;
- Stationnement gratuit (à l'exception du Palace Royal);
- Deux (2) congés de maladie payés
- Uniforme fourni;
- Formation interne;
- Possibilité d'avancement;
- Reconnaissance des années de services (Gala et récompense);

DESCRIPTION DES TÂCHES

- Satisfaire les besoins et anticiper les attentes de la clientèle
- Assurer l'efficacité et la rentabilité du service
- Gérer les ressources humaines (planification des besoins de personnel, embauche, formation, répartition du travail)
- Superviser le service des mets et boissons
- Effectuer les commandes de boissons, de vins, et de bières
- Faire l'inventaire mensuel des boissons alcoolisées
- S'assurer de la satisfaction de la clientèle et traiter les plaintes, s'il y a lieu
- S'assurer que les standards de qualité et d'excellence JARO soient respectés
- Veiller à la propreté des lieux en tout temps
- Veiller au contrôle des coûts de salaire

- Aider le personnel en service, lorsque nécessaire
- Gérer les plaintes ponctuelles
- Distribuer les tâches aux employés
- Travailler en collaboration avec les directeurs de différents départements dans la tenue d'évènement banquet afin de répondre aux besoins et attentes de la clientèle (plan de salle, etc.)

COMPÉTENCES et FORMATIONS

- DEC en gestion hôtelière ou administrative ou expérience pertinente en restauration

HABILETÉS

- Votre excellente gestion des ressources humaines ;
- Votre service à la clientèle exceptionnel ;
- Votre professionnalisme exemplaire ;
- Votre dynamisme, votre entregent, votre polyvalence et votre sens de l'organisation.
- Votre leadership et capacité de prise de décisions
- Votre tolérance au stress
- Vos connaissances informatiques (MaîtreD, Excel, etc.)

HORAIRES DE TRAVAIL :

- Temps plein
- Fins de semaine
- Quart de jour
- Quart de soir

EXPÉRIENCE:

- Gestion de restaurant: 2 ans (Obligatoire)
- Restauration: 2 ans (Obligatoire)